

## GNOCCHI SALTATI AL TARTUFO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Miscelare gli Gnocchi Menù con acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; con l'impasto ottenuto preparare gli Gnocchi e cuocerli in abbondante acqua salata. Al termine della cottura, scolarli e rosolarli nella Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la Crema con tartufo con un pò di latte. Preparare il piatto ponendo sul fondo la Crema con tartufo, posizionare gli Gnocchi ed ultimare con Fonduta con Fontina calda e Carpaccio di tartufo.

### Ingredienti Menù

1000 g Gnocchi - PD1

180 g Crema tartufata - E52

90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate - PT9

q.b. Carpaccio di tartufo - P69

q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

### Ingredienti

q.b. Latte